

САМОГОН

ДОМАШНИЕ ВОДКИ ·
НАСТОЙКИ · НАЛИВКИ ·
МЕДОВУХА · ДЖИН ·
ЧАЧА



- Доктор Борменталь, умоляю Вас, оставьте икру в покое. И если хотите послушаться доброго совета: налейте не английской, а обыкновенной русской водки.

- Новоблагословенная?

- Бог с Вами, голубчик...Дарья Петровна сама отлично готовит водку...бог их знает, чего они туда плеснули...

(М.Булгаков. «Собачье сердце»)

Издавна люди изготавливали и употребляли алкогольные напитки. Слово «вино» (лат. *vinum*) происходит от слова «vis», которое переводится как «сила». Уже в Древней Греции и Римской империи знали толк в виноделии. Наши предки издавна запасались всевозможными напитками из соков лесных и садовых плодов и ягод, реже овощей. А так как все заготовки не могли храниться, фруктово-ягодные соки подвергали сбраживанию. Так люди научились готовить вина, которые не отличались спиртовой крепостью. Наряду с чаем, квасом, сбитнем ими украшали стол для семейных и родовых торжеств. Постепенно человек освоил технологию перегонки «слабых» спиртосодержащих смесей. С появлением водки, крепленых на спирту настоек и наливок, коньяка интерес к домашним винам снизился.

С XV века самогон получил широкое распространение в России и по праву считается уникальным. Оригинальность и разнообразие рецептов, широкий диапазон вкусовых качеств готового самогона выгодно отличает его от зарубежных «собратьев»: шотландского и американского виски, английского бренди, грузинской чачи и китайской сакэ. Самогонование на Руси имеет богатую историю. Рецепты получения самогонов и водок веками совершенствовались в семьях винокуров, которые передавали свои «фирменные секреты» как величайшую ценность.

Изготовление качественного самогона, наливок и ликеров на его основе сложно. Многообразие химических компонентов, участвующих на всех этапах приготовления самогона, начиная с выбора исходного сырья и заканчивая перегонкой и очисткой готового продукта, требует тщательного подхода и строгого соблюдения технологии. Поэтому при составлении книги внимание уделялось всем этапам самогонования. Многие начинающие «винокуры», не обладая достаточным опытом, не зная технологии домашнего приготовления, становятся жертвами своей «кухни».

Предлагаемые нами секреты и рекомендации помогут Вам получить «фирменные» крепкие напитки, не подвергая ни себя, ни друзей риску отравления.

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

- 1) Выбор и подготовка исходного сырья;
- 2) брожение;
- 3) перегонка;
- 4) очистка самогона;
- 5) «облагораживание», т.е. придание самогону определенных вкусовых, ароматических и цветовых качеств.

ВЫБОР И ПОДГОТОВКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ

Критерием при выборе сырья является его доступность и дешевизна. Часто в качестве сырья используют сахар. В качестве исходного сырья иногда используют конфеты, сиропы, печенье, варенье (например, испорченное), фрукты, томатную пасту, горох, печеный хлеб. Иногда доступными могут быть другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и др. В *таблице 1* приведен выход спирта и водки* из 1 кг различных видов сырья.

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом используют плодово-ягодное сырье из яблок, айвы, рябины, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод. Фактором качества самогона является сортность исходного продукта.

Из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта - они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, но яблоки, созревшие на дереве, более ароматны. Прекрасным сырьем служат плоды айвы. Спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают

Таблица 1

Вид сырья	Выход спирта л/кг	Выход водки л/кг*
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,18	0,35
Виноград	0,09-0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08-0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

* - под водкой понимается 40 % - й спиртовой раствор

свойственную сорту окраску, мягкость, аромат; количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных уменьшается. Применение в качестве исходного сырья получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но из-за терпкости и недостаточной кислотности при ее использовании рекомендуем добавить более кислые ягоды (например, на 2 части черноплодной рябины берут 1 часть красной смородины). Для снижения горьковатого привкуса рябину следует собирать после первых морозов. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны. Черника - очень нежная ягода, поэтому должна перерабатываться сразу после сбора, иначе она скисает и приобретает неприятный запах, сохраняющийся после перегонки. Широко применяются в производстве самогона все сорта винограда.

Иногда исходным сырьем служат листовые овощи, например ревень содержащий до 0,5 % шавелевой кислоты, которая дает неприятный травяной привкус. Избавляются от него путем проваривания в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня.

Исходное сырье определяет качество готового продукта. Самогон из сахарной свеклы и выжимок не годится для приготовления высококачественных сортов самогона, но подходит для простых напитков, отличающихся низкой себестоимостью. Самогон из картофеля получается лучшего качества, но требует двойной перегонки, дополнительной очистки. При соответствующей обработке самогон из плодов и ягод отличается очень высоким качеством. Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуем использовать самогон, полученный из крахмального сырья (пшеницы или другого зерна).

Проращивание зерна

Приготовление крахмального сырья (солода) начинается с проращивания зерна. *Периоды проращивания зерна* для разных культур таковы: 7-8 дней для пшеницы; 5-6 дней для ржи; 9-10 дней для ячменя; 8-9 дней для овса; 4-5 дней для проса. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, которые ускоряют осахаривание крахмала. При необходимости солод подсушивают, после чего активность ферментов падает, на 20 % и увеличиваются сроки проращивания.

Приготовление солода

Приготовление солода состоит из: сортировки зерна; замачивания; рашения; очистки от ростков; сушки.

Зерно просеивают, 2-3 раза моют в горячей воде, замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют. Воду меняют каждые 7-8 часов. Когда шелуха будет легко отделяется от мякоти, кожица зерна надтреснет, обозначится росток, а зерно при сгиба-

нии не будет лопаться, надо переходить к рощению солода. В темноте при температуре не выше 17,5°C и влажности не ниже 40 % на противне рассыпают зерна слоем до 3 см и накрывают их влажной тканью. Первые 5 дней зерно через каждые 6 часов проветривают, переворачивают, ткань увлажняют. Чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещении ограничивают, а в оставшиеся до окончания процесса дни повышение в нем температуры предотвращают, перемешивая и охлаждая зерна.

Основные признаки прекращения роста: длина ростков 5-6 мм, корешков - 12-14 мм, зерна утрачивают мучной вкус, при раскусывании хрустят и пахнут свежим огурцом. Солод рассыпают в теплом сухом помещении, подвяливают и сушат. Температура сушки не выше 40°C. Готовый солод сух на ощупь, меньших размеров, чем до сушки, корешки легко отделяются трением в руках. Его перетирают, отделяют ростки, просеивают на сите. Хранят в закрытой емкости в сухом месте.

БРОЖЕНИЕ

Брожение - основной этап приготовления самогона, от которого зависит выход готового продукта и его качество, требующий строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов.

Факторы эффективности сбраживания:

- **поддержание оптимальной температуры** (18-24°C). Резкое похолодание в начальный период брожения может его остановить. Высокая температура брожения ослабляет жизнедеятельность дрожжей. Для устранения последствий высокой температуры резиновой трубкой снимают сусло с дрожжей, добавляют свежих дрожжей, ставят емкость в помещение с температурой не выше 20°C.

- **необходимая концентрация сахара в браге.** В нормальных условиях скорость реакции сбраживания пропорциональна концентрации сахара в браге. При концентрации образовавшегося спирта выше 10 объемных процентов сбраживание прекращается. При недостаточном количестве сахара брожение замедляется, излишки сахара не участвуют в образовании спирта, а приводят к потерям сырья.

Рекомендуемое соотношение компонентов при изготовлении сахарного самогона: сахар - 1,0; дрожжи - 0,1; вода - 3,0. Данное соотношение используют для многих видов фруктово-ягодного исходного сырья. Количество дрожжей в этом случае составляет 25-30%.

Брага из зерна

Зерно замачивают, проращивают 3 дня в теплом месте, сушат 12-14 часов, крупно размалывают, разбавляют водой в соотношении 1:3.

На 1 кг зерна - 200 г сахара, 50 г дрожжей, солод (на 1 л воды и 2 кг пшеницы или ржи - 0,16 кг солодового молока). Настаивать в

тепле 10-15 дней, встряхивая и удаляя с поверхности накипь. Брагу накрывают марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

Брага из картофеля

На 6-8 кг картофеля берется 10 л воды, 0,2 кг смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей.

Брага из гороха

На 2 кг гороха и 7 л воды добавляют 0,1 кг дрожжей, 0,2 солода и 0,25 кг сахара. Перебродившая брага приобретает горьковатый привкус, образование пены и выделение газа в ней практически прекращается, хотя при встряхивании емкости пузырьки газа со дна все еще поднимаются. Запах меняется из резкого на кисло-сладкий.

Определение созревания браги

При перегонке перезревшей браги снижается качество самогона, использование недозревшей браги уменьшает выход конечного продукта. Умение уловить момент, когда брага созрела, приходит с опытом, так как для каждого вида сырья существуют особые признаки

Виды брожения: волнистое, переливное, смешанное, покроено., пенистое. Для картофеля покровное брожение не считается нормальным (это значит, что дрожжи ослабли и надо добавить сильных дрожжей). Пенистое брожение ведет к выплескиванию сусла и потере сырья. Для борьбы с этим добавляем растительное масло или топленое сало, но можно переставить емкость из теплого места в прохладное на 2-3 дня, пока пройдет пик брожения и возвращают на прежнее место. Можно использовать сильно сброженное дрожжевое тесто или чистый солод.

Дрожжи

Дрожжи - важный элемент сбраживания. Спирт - продукт жизнедеятельности дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15°, большинство видов дрожжей погибает. При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые «дикие дрожжи».

Получение «диких дрожжей» в домашних условиях

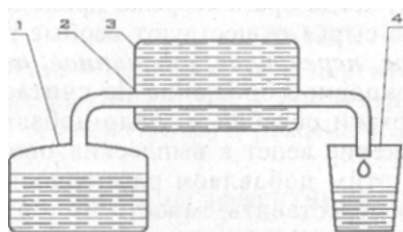
Спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутыл. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахара и стакан воды. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3-4 дня. Сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей. Для хорошего брожения на 10 л браги берут 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней. Обычные дрожжи в самогонварении можно заменить и другими продуктами, например, томатной настой, но ее берут в 2-3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар хмеля.

ПЕРЕГОНКА

Перегонка - это выделение этилового спирта путем нагревания перебродившей браги до кипения с последующим охлаждением спиртовых паров. Для получения качественного самогона нагревание браги следует проводить поэтапно, строго соблюдая температурный режим.

Аппаратура для производства самогона в домашних условиях

Качество самогона зависит не только от сырья, рецепта и технологического процесса, но и от конструкции аппарата для перегонки. Сложная конструкция аппарата не гарантирует качество и эффективность самогонварения. Используя приведенные здесь общие сведения, можно изготовить большое количество самых разнообразных конструкций самогонных аппаратов, имеющих свои достоинства. При выборе варианта самогонного аппарата нужно учитывать возможности использования готовых элементов (например, в качестве испарителя часто используют сковородку или эмалированный бачок).

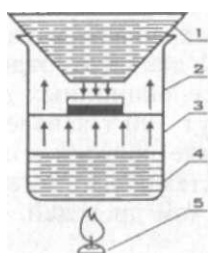


Для получения самогона необходимо:

1. Нагреть емкость 1, чтобы образующиеся спиртовые пары поднимались по каналу 2.
2. Охлаждать пары в емкости 3 до жидкого состояния.
3. Вести непрерывную или отдельную очистку продукта.
4. Собирать самогон в емкость 4.
5. Соблюдать технику безопасности.

Схемы наиболее распространенных конструкций самогонных аппаратов

Схема 1

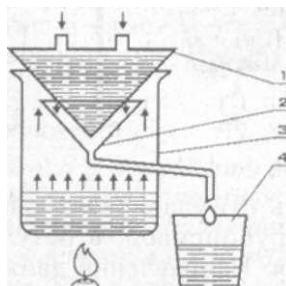


Аппарат прост в изготовлении за счет применения готовых элементов, удобен для использования в любых условиях.

Недостаток: необходимость периодически снимать таз с охлаждающей жидкостью для удаления самогона из приемной емкости.

Схема 2

Прототипы этого аппарата - представленные выше конструкции. Дополнительная воронка и отводная трубка позволяющая вынести собирающую емкость за пределы испарителя. Воронка располагается на проволочной корзине или на треножнике, установленном на дне емкости.



Стык между холодильником и емкостью промазывается по кругу слоем теста. При образовании избыточного давления взрыв предотвращается. При работе тесто не дает улетучиваться спиртоносным парам, и в помещении не будет специфического сивушного запаха.

Схема 3

Аппарат изготавливается из скороварки. Клапаны из крышки скороварки (1) вынимают, на их место устанавливают пробки для трубки (3) и термометра (2). Трубка (3) вместе с краном (4) соединена с холодильником с принудительным водяным охлаждением (5). Направление входа и выхода воды указано на рисунке. Чем холоднее вода, тем эффективнее работает аппарат. Холодильник соединен с приемной колбой (7) стеклянной трубкой (6), имеющей вытянутый узкий конец, который должен доходить почти до дна колбы (7), но не касаться его. В колбу (5) заливают 3-4 см кипяченой воды и погружают узкий конец стеклянной трубки холодильника для получения водяного затвора. Колбу погружают в баню с холодной водой. Перед началом перегонки холодильник (5) соединяют шлангами с водопроводным краном и пускают воду. Затем брагу нагревают, постепенно увеличивая огонь. После закипания брагу нагрев уменьшают, добиваясь равномерного интенсивного кипения. После заполнения приемной колбы (7) ее наполовину опускают, чтобы конец трубки холодильника не погружался в самогон, и продолжают перегонку без водяного затвора. По окончании перегонки нагреватель выключают, аппарат разбирают и промывают емкость и каналы.

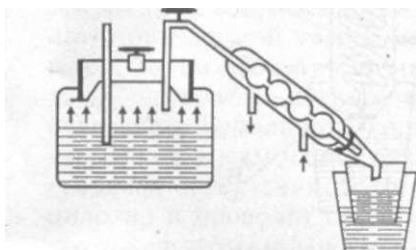
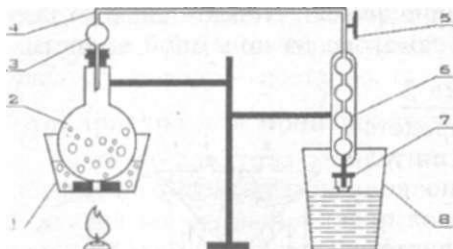


Схема 4

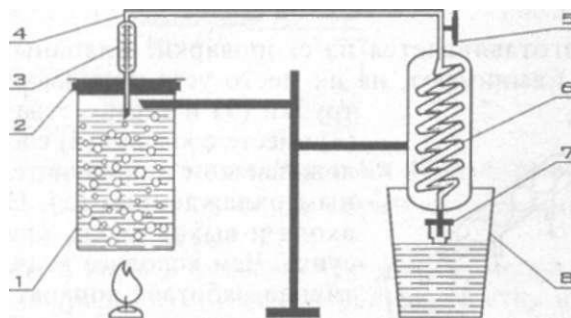


В аппарате используется водяная баня (1), каплеуловитель (3) и особый тип холодильника с принудительным водяным охлаждением (6).

Колбу (2) помещают в емкость с водой (1), создавая водяную баню. В колбу (2) кладут кусочки керамики, что обеспечивает равномерность кипения браги. Каплеуловитель (3) улавливает капли жидкости, попадающие вместе с паром в трубопровод, в результате чего концентрация сиропа повышается. Направление движения воды в холодильнике (6) показано на рисунке.

Каплеуловитель (3) улавливает капли жидкости, попадающие вместе с паром в трубопровод, в результате чего концентрация сиропа повышается. Направление движения воды в холодильнике (6) показано на рисунке.

Схема 5



Наиболее распространенный вариант - перегонный куб или перегонный куб со змеевиком. Аппарат состоит из большой емкости (1), которая закрывается крышкой (2), куда вставляется термометр (3) и трубопровод (4) с краном (5). Трубопровод соединен со змеевиком (6), погруженным в бак (8) с холодной водой. В баке (8) воду по возможности делают проточной. Производительность такого аппарата 0,6-0,8 литра в час. После однократной перегонки концентрация самогона получается в диапазоне 32-42%. Емкость (1) заполняют водой не более, чем на 2/3 объема и доводят до кипения.

Ошибка: кипение (78°C) происходит слишком быстро. В результате брага «выплевывается» в трубопровод, а перегонка прекращается. Для приведения аппарата в рабочее состояние необходимо промыть трубопровод и в дальнейшем контролировать нагрев и добиваться устойчивого кипения.

ОЧИСТКА САМОГОНА

Самогон, кроме этилового спирта и воды, содержит вредные примеси, которые необходимо удалить. Для каждого вида примесей применяют свой способ очистки, но чаще всего ограничиваются воздействием марганцовки и древесного угля. При правильном применении этих способов очистки самогон из хорошего сырья достигает «хрустальной» чистоты. Если же такой самогон изготавливать еще и по «особому» рецепту, то такое «питие» вообще не купить ни за какие деньги.

Старинные рецепты очистки:

- На 6 л самогона добавить 1 л свежего молока и перегонять так, чтобы «шло чисто и не было ни малейшей частицы погону».
- В 12,3 л самогона всыпать 400 г березовых углей. Настаивать, пока угли не осядут и самогон сделается чистым, слить, разбавить водой в соотношении 2 :1, добавить 800 г изюма и перегнать еще раз.

Перед перегонкой, в зависимости от величины куба, положить 3-6 горстей просеянной золы от березовых дров с несколькими горстями соли. Вторую перегонку проводить без золы и соли.

Полная схема очистки включает химическую очистку, специальную перегонку, фильтрацию и настаивание. Для любой очистки надо брать самогон после первой перегонки при комнатной температуре, так как высокоградусный спирт плохо отдает примеси, а при повышенной температуре некоторые вещества не улавливаются. Затем его обрабатывают раствором марганцовки из расчета 1-2 г на литр - нужное количество марганцовки сначала следует развести в небольшом количестве кипяченой воды. Этот раствор выливают в самогон, размешивают и оставляют до выпадения осадка и осветления (8-10 часов). Далее самогон фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку. При перегонке высокоградусного самогона его разбавляют водой до концентрации 40-45°, помещают в куб и нагревают с высокой скоростью до 60°C, а затем, медленно доводят до температуры кипения, которая находится в интервале 80-83,5°C.

Первую полученную фракцию объемом примерно 3-8% от объема алкоголя (40 мл на 1 литр 45 мл сырого самогона) используют только для технических целей. Здесь содержатся легкокипящие примеси. **Вторую фракцию** получают при повышенной скорости нагрева до температуры 96-97°C. Ее используют для получения напитков. **Третья фракция** содержит спирт низкой концентрации, но имеет высокое содержание сивушных масел (60-80 мл на 1 литр сырого спирта). После перегонок проводят фильтрацию через различные фильтры. Лучше вновь развести самогон до концентрации 40-45°. Многие ограничиваются только фильтрацией через таблетки активированного угля, но проще употреблять изготовленный в домашних

условиях древесный уголь. Для повышения его поглотительной способности разработаны способы предварительной подготовки дерева: освобождение от коры перед углежжением; вырезка сучков из чурок; освобождение чурок от сердцевины. Не следует использовать чурки деревьев возрастом более 50 лет.

Поглотительная способность угля разных деревьев в порядке убывания: буковый, березовый, сосновый, липовый, еловый, дубовый, осиновый, ольховый, тополиный. Первые четыре вида - дорогостоящие и в прошлом применялись при получении высших сортов водки. Сами угли готовят так: разжигают костер, и когда дрова прогорят, но жар еще очень сильный, угли собирают в емкость, а золу сдувают. Затем емкость плотно закрывают и ждут, пока угли потухнут. После этого их вынимают, остужают, не очень мелко трут и просеивают.

Угли заливают самогоном (50 г на литр), взбалтывают емкость 3-4 раза в день, настаивают неделю не взбалтывая, и фильтруют через фланель. Далее можно настоять самогон по этому рецепту: в емкость кладут 400 г хорошего изюма, 35 г мелко нарезанного фиалкового корня и настаивают 12 дней, опять процеживают через фланель. Разбавлять такой спирт нужно остывшей кипяченой водой, иначе он побелеет.

«ОБЛАГОРАЖИВАНИЕ» САМОГОНА

(Придание самогону ароматических, вкусовых и цветочных качеств)

В качестве вкусовых и ароматизирующих добавок при изготовлении качественных сортов самогона применяются различные растения. В них содержится огромный ассортимент ароматических веществ.

Части растений, содержащие ароматические вещества:

- **семена** - горчица, мускатный орех, анис, тмин;
- **плоды** - душистый, черный, красный, горький перец, кардамон, ваниль;
- **цветы** - шафран, гвоздика;
- **листья** - лавровый лист, укроп, эстрагон, майоран;
- **кора** - корица, кора дуба;
- **корни** - хрен, имбирь, пастернак, золотой корень.

Растения, с помощью которых ароматизируют напитки, заготавливают заранее. Максимальное количество активных веществ надземные части растений накапливают в период цветения - в это время их и надо собирать. Плоды содержат наибольшее количество активных веществ во время полного созревания. Плоды зонтичных (*анис, фенхель, тмин*) собирают утром по росе или в сырую погоду. Сочные плоды требуют тщательной сортировки. Их собирают утром или вечером, когда нет жары. Почку собирают ранней весной, когда они набухли, но еще не тронулись в рост. Крупные почки (*сосна, сирень*) срезают с побегов, а мелкие (*береза*) заготавливают вместе с побегами и только после сушки обмолачивают. Кору собирают в период весеннего сокодвижения. Пригодна только гладкая

кора молодых растений и побегов. Срок хранения - 3-5 лет. Корни заготавливают поздней осенью после увядания надземной части растений или весной до начала соковыделения. Их промывают холодной водой, а затем, измельчив, сушат (срок годности - до 3-х лет). Все надземные части растений собирают в сухую хорошую погоду. Толстые и сочные черенки содержат мало активных веществ, поэтому их удаляют. Мелкие кожистые листья срезают с частью побегов длиной 8-10 см, высушивают, обрывают листья. Листья хранят до 3-х лет, но их эффективность снижается после одного года. При заготовке трав используют надземную часть растений, кроме нижних листьев и оголенных стеблей (срок хранения до 2-х лет). Цветы собирают в начале цветения, отделяя цветоножку. Их собирают в корзины и высушивают (срок хранения до 2-х лет).

Способы сушки

Воздушная теневая сушка применяется для трав, листьев и цветков. Производится в хорошо проветриваемых помещениях или на чердаках, на открытом воздухе в хорошую погоду, в тени, под специальными навесами. Удобно производить сушку на марлевых гамаках, так как в этом случае сырье вентилируется равномерно.

Воздушная солнечная сушка применяется для корней и сочных плодов. Сырье раскладывают тонким слоем (1-3 см) и не менее 1 раза в сутки переворачивают. На ночь сырье убирают.

Тепловая сушка с искусственным подогревом оптимальна для всех видов сырья. **Температурный режим:** для травы, листьев, цветов, корней, луковиц - (50-60°C); для плодов и семян - (70-90°C); для сырья, содержащего эфирные масла - (30-40°C). Тепловая сушка в бытовых условиях выполняется в печах. Печь не должна быть жаркой, ее дверца должна быть приоткрыта, пламя газовой горелки минимальное.

Почки следует сушить длительное время в прохладном помещении. Кора требует тепловой сушки, необходимо следить, чтобы куски коры не вкладывались друг в друга во избежание загнивания ее с внутренней поверхности. Листья с тонкими пластинками сушат, пока черешки не станут ломкими. Корни сушат в тепловых сушилках с предварительным измельчением и переменным режимом - начинают сушку при температуре 35-40°C, а заканчивают при 50-60°C.

Ягоды и плоды сушат в тепловых сушилках (4-6 часов) или на солнце в хорошую жаркую погоду (3-5 дней). Готовность ягод определяют по клейкой пленке на поверхности, а также, взяв их в горсть и слегка сжав. Ягоды высушены, если образуется комок без выделения сока.

Окрашивание самогона

- **Золотисто-оранжевый цвет** - получают настаиванием на шафране, корке померанца, недозревшего апельсина, перегородках грецкого ореха с небольшим количеством сока голубики или черники;

- **желтый цвет** - дает шафран, настои с мелиссой, вероникой, мятой, листьями петрушки, хрена, сельдерея;
- **красный цвет** - настоять на сушеных ягодах черники, добавить к самогону смеси пищевой карминовой краски и винного камня в соотношении 6:1 (размельчить, растворить в горячей воде, процедить);
- **алый цвет** - 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня варить в 1,1 л воды, дать отстояться, процедить;
- **фиолетовый цвет** - дает подкрашенный кармином самогон, процеженный через цветы тысячелистника, несколько капель отвара черники или сандала или настаивание на семенах подсолнечника;
- **бледно - синий цвет** - процедить самогон через тысячелистник; настоять самогона на цветах василька;
- **зеленый цвет** - мелко истолочь 3 горсти кувсандии и, положив в марлю над воронкой, процедить через нее самогон; настаивать самогон с листьями черной смородины, петрушки, перьями зеленого лука (лук помыть, положить в горячую воду, вскипятить два раза, переложить в холодную воду, отжать через ткань сок и варить в серебряной разливной ложке до уменьшения объема в 2 раза);
- **коричневый цвет** - растопить сахар в медной посуде до приобретения темного цвета, развести горячей водой или подогретым самогоном и хранить в стеклянной плотно закупоренной посуде.

Примечание: подкрашивание надо производить после подслащивания.

Придание самогону вкуса

Самогон, взаимодействуя с добавками, меняет вкус. В таблице приводятся пропорции растительных добавок для получения определённого вкуса напитка (при настаивании не менее 2-х недель).

Наименование	Вкус	Количество добавок, г/л
Апельсиновая цедра	горьковатый	50-100
Лимонная цедра	горьковатый	60-250
Померанцевая цедра	горьковатый	2,5-50
Розмарин	горьковато-пряный	0,5-1,0
Шафран	горьковато-пряный	0,1-0,5
Корица	горьковато-пряный	3-15
Ваниль	горький	0,5-2,0
Лавровый лист	горький	0,5-2,0
Кардамон	пряно-жгучий	4-20
Мускатный орех	пряно-жгучий	3-6
Перец душистый	умеренно-жгучий	3-6
Имбирь	жгучий	1,5-12,0
Гвоздика	жгучий	0,6-3,0
Перец черный	жгучий	2-24

Различные оттенки желтого, красного и фиолетового можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

При подслащивании обычно используют специальный сироп:

1 кг сахара варят в 1 литре воды, снимая пену, пока она не перестанет появляться. Сироп остужают и выдерживают две недели для выпадения тонкого осадка.

При смешивании самогона и сиропа (меда) происходит выделение газов и нагревание смеси. Процесс завершен, если газовыделение закончилось. Затем в смесь добавляют несколько таблеток активированного угля и все взбалтывают. Настаивают 1-2 часа при комнатной температуре, процеживают через плотную ткань, разливают по бутылкам и выдерживают двое-трое суток при температуре 3-4°C. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает. Подслащивать самогон можно и вареньем, (на 3 л самогона кладут 3-4 чайн. ложки варенья).

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНИХ ВОДОК

Наиболее качественный самогон — так называемый хлебный. Раньше на Украине он был очень популярен. Его свойства - крепость, мягкий вкус и легкое похмелье. Позже с применением сахара и переходом на примитивные аппараты рецепты его приготовления начали забываться. Сейчас происходит возвращение изготовления такого самогона. Однако давайте не будем забывать о том, что нас интересует не сам самогон, а конечный продукт его производства, то есть водка.

ВОДКА ИЗ ПШЕНА

Как правило, технология приготовления водок из зерна, злаков и овощей базируется на нескольких наиболее распространенных приемах. Рассмотрим приготовление простого самогона на базе пшена.

Разварить 3 литра пшена, развести теплой водой, добавить 100 г дрожжей, 1,2 кг теста из квашни и поставить бродить. Когда скиснет и перебродит, перегнать 2 раза.

НАТУРАЛЬНОЕ ХЛЕБНОЕ ВИНО

Из всех видов самогона этот самый лучший, поскольку в нем используется натуральное зерно. Зерно (рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу) прорастить, высушить и смолоть. Воду закипятить и добавить муку, постоянно помешивая. Размешать до состояния жидкого киселя. Укрыть и дать выстояться 10-12 часов. Разлить по мискам и остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи.

Для 12 ведер закваски необходимо 0,5 кг дрожжей. Закваска бродит 5-6 дней. Перегонять следует на паровом аппарате. Если нет дрожжей, можно добавить 1 кг сухого гороха. В этом случае процесс брожения увеличится до 10 дней.

Рецепт № 1. С картофелем

Приготовить солод (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картофель, истолочь с водой, оставшейся при варке, выложить в емкость. Засыпать солодовой мукой. Размешивать до однородной киселеобразной консистенции. Смесь должна быть очень горячей. Опять посыпать остатками муки и оставить на ночь. Через 10-12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить 0,5 кг дрожжей. Оставить бродить на 5-6 дней. На 2 ведра солода берут 4-5 ведер картофеля.

Рецепт № 2. На хмелю

Пшеницу (рожь) прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Отварить картофель, помять его. Затем заварить хмель. В брагу, оставшуюся с прошлого раза (1,5-2 л), добавить сваренный хмель (3 л). Затем все смешать. Зерно предварительно можно смолоть или пропустить через мясорубку. Поставить в теплое место, настаивать до тех пор, пока не перестанет бродить и шуметь. На ведро зерна - 2 ведра вареного картофеля. Выход - 2 литра хлебного самогона.

Рецепт № 3. С печеным хлебом

Берут те же продукты, что и в предыдущем рецепте, но вместо картофеля следует взять размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб. На 2 ведра солода - 15-20 буханок хлеба.

Рецепт № 4

Прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 15 литрах воды 10-12 буханок черного хлеба. Все смешать. Добавить 750 г дрожжей. Если хлеба мало (8 буханок), сварить ведро картофеля, размять, смешать с зерном и хлебом. Брожение должно происходить в теплом месте в течение недели.

Рецепт № 5

Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке, кофемолке (или истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место. Для 10 кг пшеницы потребуется 30 литров воды и 0,5 кг дрожжей.

ХЛЕБНАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

Размолоть 4 кг пшеницы, добавить 1 кг сахара, залить 3 литрами воды, настаивать в тепле 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара, 18 л воды, настаивать 7-8 дней. Когда брага станет горькой, процедить и перегнать 2 раза. К отходам добавить 5 кг сахара, 8 л теплой воды, настаивать 8-10 дней. Процедить и перегнать брагу 2 раза.

Рецепт № 2

Прорастить 6 кг ржи, пшеницы или ячменя, перемолоть. Размочить в 10 л воды 8 буханок черного хлеба и тоже перемолоть. Сварить 10 кг картофеля, размять. Смешать картофель с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в теплом месте 7-8 дней. Перегнать 2 раза.

Рецепт № 3

Зерно вымачивают в кадках 3 дня, сушат 2 дня, досушивают в печи до стадии хруста при раскусывании, перемалывают. Затем в кадку наливают 2 ведра горячей воды, добавляют 8 кг молотого зерна, перемешивают. Через два часа доливают 2 ведра горячей воды, вновь перемешивают. Через час добавляют 0,5 ведра холодной воды, перемешивают и кладут дрожжи. Настаивают в тепле 3 дня, перегоняют.

Рецепт № 4

Прорастить 10 кг пшеницы, перемолоть, добавить 0,5 кг дрожжей, залить 30 л воды. Настаивать в теплом месте пока не перебродит, затем перегнать 2 раза.

Рецепт № 5

Взять 1,2 кг сухих хлебных корок бородинского (тминного) хлеба, 40 г корицы, 30 штук гвоздики, залить 10 л самогона и настаивать 4-5 дней. Затем добавить 5 л воды и перегнать до получения 10 л самогона.

Рецепт № 6

Прорастить 6 кг ржи, пшеницы или ячменя, затем перемолоть. Размочить в 10 л 8 буханок черного хлеба, перемолоть. Разварить 10 кг картофеля, размять. Перемешать картофель с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в тепле 7-8 дней. Перегнать 2 раза.

Рецепт № 7

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем 1,5-2 см, дать прорасти, следя, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить, перемолоть в муку и добавлять понемногу в кипящую воду, помешивая. Довести до состояния жидкого киселя. Затем емкость укрыть и настаивать 10-12 часов, остудить до комнатной температуры и добавить 0,5 кг дрожжей на 2 ведра закваски. Если нет дрожжей - добавить 1 кг сухого гороха. Сбраживать 5-6 дней (с горохом - 10). Когда брожение закончится, перегнать.

Рецепт № 8

Прорастить зерно (как в рецепте № 6), смолоть. Разварить картофель и в горячем виде растолочь до состояния киселя, используя для этого воду, в которой он варился, насыпая при этом понемногу солодовую муку. Затем сверху высыпать остатки муки и настаивать 10-12 часов. Перемешать, добавить 0,5 кг дрожжей и оставить бродить 5-6 дней, перегнать. На ведро солода варится 2-2,5 ведра картофеля.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

Вымыть и натереть на терке 20 кг картофеля, добавить его к кипяченой остывшей (60°C) воде, помешивая. Добавить 1 кг муки

и немного измельченной пшеничной соломы, перемешать. Когда смесь станет светлой, слить ее, а остатки в виде осадка вновь залить водой ($t=50^{\circ}\text{C}$). Перемешать и настаивать немного больше времени, чем в первый раз. Жидкость слить и смешать ее с жидкостью от первого слива. Добавить дрожжей из расчета 100 г на 5 л и настаивать 10-15 дней, перегнать.

Рецепт № 2

Вымыть и натереть на терке 10 кг картофеля. Смолоть 6 кг овса, залить кипятком и перемешать, постепенно добавляя картофель. Через 3 часа добавить 37 литров воды, перемешать. Добавить 1,8 л дрожжей, перемешать. Плотнo закупорить емкость и настаивать 3-4 дня в темноте до выпадения осадка и появления пузырьков. Сразу перегнать.

САХАРНАЯ ВОДКА

6 кг сахара развести в 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей. Поставить в теплое место. Для запаха добавить ветки смородины, вишни, сухой укроп. Через 6-7 дней закваска готова. Выход - 6 л.

Мнение, что из килограмма сахара получается литр водки, неверно. При использовании хорошего самогонного аппарата из 7 кг сахара получается 10 л хорошего продукта. При излишней концентрации сахар «перегорает» и уходит в отходы.

СВЕКОЛЬНАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

Натереть на терке и отварить 8 кг сахарной свеклы. В теплую свеклу добавить 5-6 кг сахара, залить 10 л воды при температуре 25°C . Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивать в тепле 3-4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все смешать и перегнать 2 раза.

Рецепт № 2

Натереть свеклу, залить водой, кипятить 1,5 часа. Жидкость слить в емкость, свеклу залить водой и кипятить 1,5 часа, затем слить. Операцию повторить. Полученную при трех кипячениях жидкость слить в емкость, заполнив на 2/3 объема. Добавить на 4 л 40 г дрожжей, настаивать 10-15 дней до прекращения образования пены. При добавлении сахара настаивание длится 4-7 дней. По окончании брожения перегнать.

Рецепт № 3

Приготовить 4 л свекольной жидкости, как в рецепте №2, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4-5 дней при температуре $20-22^{\circ}\text{C}$. Затем добавить еще 15 л свекольной жидкости и настаивать 15 дней до готовности, перегнать.

Рецепт № 4

Сахарную свеклу натереть, отварить, отжать сок. Взять 30 л сока, 200 г дрожжей, настаивать в тепле 5-6 дней. Перегнать 2 раза.

РИСОВАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

Взять бутылку малаги, 200 г дробленого риса, 400 г отваренного изюма, сахарный сироп по вкусу, 400 г воды и 200 г белых пивных дрожжей, оставить бродить 3-4 дня. Добавить 12 л двойного самогона, 6 л родниковой воды и перегнать, чтобы вышло 9 л самогона. В отдельную посуду налить 0,2 л 70° спирта или тройного самогона, всыпать 3-4 чайных ложки ванили. Настоять 3-4 дня, отфильтровать. К самогону добавить настойку ванили и 2 капли розового масла. В холщовый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана. Мешочек поместить в емкость с самогоном и плотно закупорить.

Рецепт № 2

Пережарить 2,5 кг дробленого риса, добавить 25 г шафрана, залить 60 л очищенного самогона и перегнать до получения 43 л водки, которую можно подкрасить жженым сахаром или сиропом.

ВОДКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

Взять шесть литров забродившего варенья, развести его 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей. (Для увеличения выхода самогона добавить еще 3 кг сахара). Закваску поставить на 3-5 дней в тепло, перегнать. Выход - 6 л (с добавлением сахара - 9л).

МЕДОВУХА

Развести 3 кг меда и 3 л сиропа в 27 л воды, добавить 300 г дрожжей. Настаивать 7 дней, затем перегнать. Выход - 7 л.

ГОРОХОВАЯ ВОДКА (СУТОЧНАЯ)

На 1 кг гороха взять 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 л теплой воды. Добавить 1 л парного молока. Стоит сутки. Выход - 5 л водки.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ВОДКА (СУТОЧНАЯ)

5 кг сахара, 25 л кипяченой воды, 500 г дрожжей, 25 средних сырых картофелин, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба. Все смешать. Брожение происходит за 24 часа.

ВОДКА ЗА ДВА ЧАСА

10 кг сахара, пачку дрожжей, 3 л молока, 3-4 ведра воды влить в стиральную машину. Крутить 2 часа. Дать отстояться, перегнать.

ВОДКИ НА ФРУКТОВОЙ ОСНОВЕ

Приемы изготовления водок и настоек из фруктов имеют много общего. Приводим обычную рецептуру фруктовой водки. Большую емкость залить наполовину самогоном, наполнять ее ягодами и фруктами, свежей и загнившей падалицей. Все должно перебродить. После этого самогон слить, перегнать, в оставшиеся плоды долить нового самогона, вновь дать забродить, затем слить и перегнать.

АПЕЛЬСИНОВАЯ ВОДКА

Настоять двойной самогон на апельсиновой цедре 7 дней (в соотношении 5:1). Разбавить вдвое меньшим количеством воды, чем объем использованного самогона, и перегнать, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Срезать цедру с 2-3 апельсинов и залить перегнанной водкой. Настаивать в теплом месте 5-8 дней, отфильтровать. Можно немного подсластить.

ВОДКА ИЗ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО СОКА

В 9 л сока кладут 300 г дрожжей, настаивать 14 дней в темноте при температуре 20-24°C. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход 2-3 л. Натереть яблоки, сок выдавить. На 35 л сока добавить 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Держать в тепле неделю. Выход 6-7 л.

ЯБЛОЧНАЯ ВОДКА

Рецепт №1

Свежие яблоки залить самогоном, настоять полгода. Процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу, вскипятить 3 раза, следя, чтобы самогон не вспыхнул. Отстоять в прохладном месте, чтобы гуща села на дно, процедить, добавить воду (2,5 л на 10 л самогона). Перегнать, отфильтровать.

Рецепт №2

Яблоки натереть, выжать сок. На 12 л сока взять 1 кг сахара, 65 г дрожжей. Настаивать в темноте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

ВИШНЕВАЯ ВОДКА

Вишни без косточек размять, поставить в отдельной емкости в тепло. Во время брожения емкости закрыть крышкой и в течение 2 дней периодически перемешивать. Вишневые косточки (они придадут миндальный вкус и запах) истолочь, по окончании брожения смешать с мякотью, перегнать. Готовый к употреблению самогон не имеет цвета. Как только в процессе перегонки он начнет мутнеть, его собирают в отдельную емкость, перегоняют еще раз.

Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их кладут в горячую воду. Когда они размякнут, их мнут толкушкой. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

Рецепт № 1 (сладкий)

Очистить самогон настаиванием на углях. Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном, перегнать. Наполнить бутыл свежими вишнями, залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см, настаивать. Напиток готов, если он липнет к стеклу. Тогда его можно слить. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100-300 г сахара на 0,6 литра.

Рецепт № 2

Вишни без косточек размять, положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, выжимки смешать с толчеными косточками, залить 3,5-4,5 л водки, перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахар, хорошо перемешать и отфильтровать.

Рецепт № 3

Взять 30-36 кг вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь, сложить в ведерный куб, залить водкой, добавить 1,2 л молока, перегнать. К самогону добавить вишневого сока и сахарной пудры, размешать, отфильтровать (на 1 л самогона - 3 л сока, 600-650 г пудры).

Рецепт № 4

Взять 5 л двойного самогона, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 0,6 л воды, 4 горсти толченых вишневых косточек и перегонять, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок свежих вишен, залить в емкость, отстоять, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар, выпарить 1/3 часть, добавить корицу, кардамон, гвоздику, накрыть крышкой, томить на медленном огне без кипения, остудить. На 1,2 л сока берут 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики. Этой смесью разбавить полученный самогон из расчета 2:1, перемешать и отфильтровать.

ГРУШЕВАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

Сварить 10 кг подгнивших груш, добавить 400 г сахара, 40-50 г дрожжей, залить 1-1,5 л воды. Настаивать 7 дней, перегнать 2 раза.

Рецепт № 2

В 5 л воды добавить 5 ведер испорченных садовых груш (вареных), 2 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить в теплое место на неделю и перегнать. Выход — 8л.

Рецепт № 3 (из диких груш)

Дикие груши сыпать в деревянную бочку до ее половины и оставить на 7 дней. Потом помять их деревянной толкушкой, и оставить на 2-3 недели. Затем, ничего не добавляя, перегнать 2 раза. Выход - 3 л.

ЗАПЕКАНКА

1-2 кг сухих лимонных корок залить 8-9 л самогона, настаивать сутки, потом перегнать. Измельчить 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных орешка. Бутыл из толстого стекла наполнить полученной смесью, залить самогоном, оставив сверху свободное место. Бутыл обмазать тестом толщиной 6 см, плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и

выключить. Поставить туда бутылку, пока духовка не остынет. Процедуру повторить 8-10 раз. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины замазывать тестом. Затем отфильтровать и подсластить сиропом.

ВОДКА ИЗ ИЗЮМА

Смешать и измельчить 800 г изюма, 400 г кардамона, залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

ЛИМОННАЯ ВОДКА

Рецепт №1

Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (из расчета 5:1), разбавить 2,5 частями воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. Срезать тонкий верхний слой цедры у трех лимонов, положить в бутылку и залить перегнанным самогоном. Настаивать в тепле 5-8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 л).

Рецепт №2

400 г лимонной корки, 400 г фиалки залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, а потом перегнать на медленном огне, пока не выйдет 6 литров самогона.

Рецепт №3

Цедру 30 лимонов залить 5 л двойного самогона и 3,5 л воды, добавить корки 4 померанцев или 5-6 зеленых апельсинов, горсть толченого кориандра и 4 гвоздики. Настоять в тепле 30 дней. Перегонять, пока не получится 2,5 л самогона. Подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Рецепт №4

Залить 12 л двойного самогона 1,2 кг крупно резаной лимонной корки, 60 г соли. Настоять 3 дня, перегнать, подсластить 1,2 кг сиропа.

ПОМЕРАНЦЕВАЯ ВОДКА

Рецепт №1

800 г померанцевой цедры без мякоти залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

Рецепт №2

Взять 1,5 кг померанцевой цедры, залить 6 л двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 8,5 л двойного самогона и перегнать до получения 8,5 л водки. Подсластить по вкусу.

Рецепт №3

400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г корицы, 45 г фенхеля, 35 г гвоздики залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, перегнать, подсластить, отфильтровать.

Рецепт №4

12 л самогона развести 6 л воды, перегнать на медленном огне до получения 3 л двойного самогона, добавить туда 200 г мелко нарезанной померанцевой цедры, закупорить и настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать и подсластить сиропом из 1,5 кг сахара.

Рецепт №5

20 г измельченной гвоздики настаивать в 1/4 л самогона 3 дня. Затем взять 400 г померанцевой корки, залить 12 л самогона и также настаивать 3 дня. Добавить гвоздики и перемешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Рецепт №6

400 г померанцевой цедры, 200 г бадьяна, 85 г мускатных орехов, 85 г мускатного цвета, 85 г кардамона, 85 г корицы, 200 г фисташек, 70 г гвоздики залить 11 л двойного самогона. Настоять 7 дней, перегнать.

РЯБИНОВАЯ ВОДКА

Рецепт №1

Собрать до морозов 3 кг спелой рябины, размять, добавить 80-100 г дрожжей, залить 12 л свежего хлебного кваса и настаивать при температуре 15-16°C. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить 6 л самогона и перегнать еще раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

Рецепт №2

После первых морозов собрать ягоды рябины, размять, отжать из них сок, который поставить бродить в тепло. Когда брожение закончится, дважды перегнать. У Вас должен получиться самогон без си-ушных масел, со вкусом, напоминающим французский коньяк.

Рецепт №3

Рябину размять, залить ее самогоном так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость заполнилась наполовину, добавить дрожжей из расчета 15-20 г на литр, плотно закрыть, настаивать 14 дней, затем перегнать 2 раза.

ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА

Виноградные гроздья выдавить (на вино), а на ведро выжимок добавить 100 г дрожжей и 5 кг сахара. Развести в 30 л воды. Настаивать 7 дней, дважды перегнать. Выход — 7 л светлой водки.

ВЕНГЕРСКАЯ СЛИВОВАЯ ВОДКА

Рецепт №1

Размять 12 кг слив, добавить 1-1,5 кг сахара, настаивать 12-16 дней. Когда брожение прекратится, перелить все в куб и перегнать 2 раза.

Рецепт №2

Самые спелые сливы вместе с косточками истолочь в ступе, добавляя воду до превращения массы в жидкую кашу, которую потом ставят бродить. Когда «каша» перестанет выделять газ, ее переливают в куб и перегоняют 2-3 раза.

МАЛИНОВАЯ ВОДКА

Рецепт №1

800 г свежей малины, 35 г мелко измельченного фиалкового корня залить 12 л двойного самогона, настаивать 6 дней, перегнать.

Рецепт №2

Взять 400 г свежей малины, залить 12 литрами самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

ЯГОДНАЯ ВОДКА (ДЛЯ НАЛИВОК)

Емкость на 1/3 наполнить ягодами, залить самогоном и перегнать. Затем разбавить на 1/3 кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

ПЕРСИКОВАЯ ВОДКА

Рецепт №1

На 12 л двойного самогона взять 2 кг листьев персика, настоять их 2-3 недели и перегнать. Затем взять по 400 г ядер косточек персика и горького миндаля, измельчить, развести молоком до состояния киселя и пропустить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

Рецепт №2

800 г персиковых ядер мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8-10 раз ставить в остывающий духовой шкаф, пока не понизится температура. Отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 л двойного самогона, перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

Рецепт №3

400 г персиковых ядер измельчить, развести 6 л самогона, залить в толстостенную бутылку, закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение трех дней в остывающий духовой шкаф, но тогда эту операцию следует повторить не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. В самогон положить по горсти листьев черной смородины, березы и черемухи, 1/2 горсти мяты и настаивать 1 день. Процедить и подсластить по вкусу.

ТРАВЯНЫЕ, ЦВЕТОЧНЫЕ, ПРЯНЫЕ НАСТОЙКИ АНИСОВАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

Истолочь 200 г семян аниса, залить их 10 л очищенного двойного самогона, настаивать 4 недели. Добавить 5 л воды, перегнать. Добавить 200 г толченых семян аниса, вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать, разбавить продукт на 1/3 мягкой родниковой водой.

Рецепт № 2

Истолочь крупно 1,2 кг семян аниса, залить его 6 л очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 л очищенного двойного самогона, перегнать.

Рецепт № 3

Истолочь 300 г семян аниса, добавить 150 г семян укропа, залить 10 л двойного самогона, настаивать 4 недели. Затем разбавить 5 л воды, перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. Добавить 1-1,5 кг лимонной цедры, 20 г имбиря, 20 г поваренной соли, настаивать 4-5 недель. Отфильтровать.

Рецепт № 4

Истолочь вместе 400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки. Залить 7,5 л очищенного двойного самогона, перегнать.

Рецепт № 5

Мелко истолочь 200 г аниса, залить 5 л двойного самогона, настоять 15 дней. Разбавить 2,5 л воды, перегонять, пока не получится 2,5 л самогона. Затем подсластить крепким сиропом и отфильтровать.

Рецепт № 6

1,2 кг крупного толченого аниса, 2,5 г фиалкового корня, 60 г соли залить 12,5 л очищенного двойного самогона, настаивать два дня, затем перегнать.

Рецепт № 7

Мелко истолочь 200 г свежего аниса, залить его 12 л двойного самогона, настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9-10 л самогона. Приготовить сироп из 1,6 кг сахара и 1,2 л воды, подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда 1 яичный белок и тщательно перемешать. Несколько дней периодически взбалтывать.

Рецепт № 8

400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля залить 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели, затем перегнать. К полученным перегонкой 10 л самогона добавить 3,3 кг сахара, разведенного в 1,6 л воды и процедить.

Рецепт №9

400 г аниса, 12,5 л самогона перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте, чтобы самогон шел через него. Чтобы самогон был зеленым, 50 г сушеных березовых листьев положить в холсте под выход змеевика.

ПОЛЫННАЯ ВОДКА

Рецепт №1

800 г аниса, 200 г полыни залить 12 л самогона, настоять 14 дней, затем перегнать.

Рецепт №2

Взять 300 г полынных верхушек, 60 г соли, залить 12 л двойного самогона, настаивать 7 дней. Затем добавить 1,2 кг меда и перегнать.

Рецепт №3

1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г фиалкового корня, 100 г корня дягиля, 100 г листьев душицы, 50 г аниса, 50 г бадьяна залить 12 л двойного самогона, настоять 4 недели. Перегнать до получения 8 л самогона, добавить 1,2 кг сахара, растворенного в 0,6 л воды. Подкрасить в зеленый цвет настоем листьев черной смородины.

Рецепт №4

2 кг полынных верхушек, 300 г дягиля залить 6 л самогона, настоять 2 недели. Добавить 3 л воды, перегнать до получения 6 л самогона. Подкрасить настаиванием в течение 2-3 дней на горсти листьев черной смородины или любистка. Отфильтровать и подсластить по вкусу.

Рецепт №5

Взять 400 г аниса, 200 г мелко порезанной полыни, залить 12 литрами самогона и перегнать.

ТМИННАЯ ВОДКА

Рецепт №1

1,2 кг крупно истолченного тмина залить 5 л самогона, настаивать 3 дня. Затем добавить 5 л самогона, перегнать, подсластить по вкусу.

Рецепт №2

2,8 кг тмина истолочь, залить 12 л самогона, перегнать, подсластить сиропом из 800 г сахара.

Рецепт №3

400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки измельчить, смешать, залить 3,5 л двойного самогона, настоять 2 дня. Добавить 2,5 л родниковой воды и гнать через куб, пока самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить, отфильтровать.

Рецепт №4

200 г тмина, 100 г кориандра, 50 г аниса залить 18 л самогона и перегнать, затем отфильтровать.

МЯТНАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

4 горсти сухой мяты залить 3 л двойного самогона, настоять 3 дня, перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистка. Подсластить сиропом из 1,2 кг сахара, сваренного в 0,6 л воды, отфильтровать.

Рецепт № 2

200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина, 25 г шалфея, 15 г кардамона, 10 г гвоздики залить 12 л самогона, плотно закупорить и настаивать на солнце или в тепле 3 дня. Перегнать, добавить по вкусу сироп.

Рецепт № 3

800 г мяты, 1,2 кг меда, 60 г соли залить 12 л двойного самогона, настаивать 3 дня, перегнать и отфильтровать.

ГВОЗДИЧНАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

Мелко истолочь 100 г гвоздики, залить ее 6 л двойного самогона, крепко закупорить бутылку, поставить в тепло на 7 дней, перегнать. Из 2 кг сахара сварить сироп, развести в самогоне, настаивать сутки, затем отфильтровать.

Рецепт № 2

Истолочь 800 г гвоздичных головок, 800 г изюма, 100 г гвоздики залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, перегнать, подсластить сиропом по вкусу.

Рецепт № 3

Поместить в бутылку 10 г гвоздики, залить самогоном, настаивать 14 дней, затем разбавить водой из расчета 2:1 (одна часть — вода) и перегнать, чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм (50 г на 1 л) истолочь, добавить гвоздику (5 штук на 1 л), настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молоко (1 столовую ложку на 1 л), отфильтровать. Можно подсластить (100 г сахара на 1 л).

Рецепт № 4

Измельчить 90 г гвоздики, залить ее 12 литрами самогона и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать. Подсластить из расчета 400 г сахара на 12 литров.

ДЯГИЛЬНАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

Измельчить 1,2 кг сухого корня дягиля, залить 5 л двойного самогона, настаивать 3 дня, добавить 6 л двойного самогона, перегнать.

Рецепт №2

Измельчить 500 г свежих семян дягиля, залить 10 л двойного самогона, настаивать 3 дня, перегнать. Перегонку вести, пока получаемый самогон не станет сохранять прозрачность и молочный отлив. Подсластить сахарным сиропом по вкусу и отфильтровать.

Рецепт №3

120 г дягиля, 100 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной корки залить 18 л самогона. Настаивать 4 дня, затем перегнать.

ЖАСМИННАЯ ВОДКА

200 г свежесорванных цветков жасмина залить 4 л самогона, перегнать на сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

ЖЕЛУДОЧНАЯ ВОДКА

400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря смешать, залить все 12 л двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая каждый день, а затем перегнать.

МОЖЖЕВЕЛОВАЯ ВОДКА (ДЖИН)

1,6 кг можжевельных ягод истолочь, залить 8 л двойного самогона. Настаивать 14 дней, затем перегнать до 3/4 первоначального объема.

СТАРАЯ МОСКОВСКАЯ ВОДКА

8 г калгана, 8 г имбиря, 8 г аниса, 8 г мяты залить 1 л двойного самогона, настаивать 3 недели. Добавить 1,5 л воды, перегнать, получив первоначальный объем.

КАРДАМОННАЯ ВОДКА

Рецепт №1

Крупно истолочь 800 г кардамона, залить 4 л самогона, настаивать 3 дня. Добавить 3,5 л самогона и перегнать.

Рецепт №2

100 г кардамона, 1,2 кг лимонной корки, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса залить 12 л самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Рецепт №3

50 г кардамона, 25 г аниса, 20 г гвоздики, 15 г дягиля залить 12 л самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

КОРИЧНАЯ ВОДКА

Рецепт №1

Истолочь 400 г свежей корицы, залить 12 л двойного самогона, крепко закупорить и настаивать в тепле или на солнце 7 дней, перегнать. Подсластить сахарным сиропом (400 г сахара на 1,2 л воды).

Рецепт №2

Мелко истолочь 400 г корицы, валить 5 л двойного самогона и настаивать 15 дней. Затем добавить 2,5 л кипяченой воды и перегонять на малом огне, пока не получится 2,5 л самогона (подсластить по вкусу сиропом, сваренным на коричной воде)..

Рецепт №3

90 г корицы, 45 г кардамона, 15 г майорана, по горсти розмарина и шалфея, 4 корешка фиалки залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, перегнать.

Рецепт №4

Измельчить 400 г корицы, залить 2,5 л горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начинать перегонку. Когда перегонится 0,5 л, влить в куб 0,5 л воды, повторить операцию. Перегонять, пока не получится еще 1 литр. Взять 2 кг сахара, развести 1,2 л коричной воды, сварить сироп. Смешать 1,2 л самогона двойной перегонки, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 л двойного самогона и оставшуюся коричную воду, смешать, хорошо закупорить, настаивать в тепле 3 дня, отфильтровать.

Рецепт №5

1,2 сухих яблок залить 12 л двойного самогона, перегнать. Истолочь 200 г корицы, добавить ее в перегнаный самогон, плотно закупорить, настаивать 7 дней. Затем перегнать на самом малом огне.

Рецепт №6

Истолочь 400 г корицы, залить 2,5 л двойного самогона, настаивать 7 дней. Перегнать, подсластить сиропом и отфильтровать.

Рецепт №7

100 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 100 г кориандра, 200 г фисташковых орехов, 100 г ладана, 90 г калгана, 90 г лепестков розы, по горсти розмарина, шалфея, 4 корня фиалки. Все смешать, измельчить, залить 12 л двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, затем в течение 3 дней ставить в остывающий шкаф еще 3-4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня ставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить 100 г лакричного корня и настаивать 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу и тщательно отфильтровать.

ЛАВАНДОВАЯ ВОДКА

100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы измельчить, смешать. Залить 12 л двойного самогона, настаивать 7 дней.

Положить в настой ломоть хлеба, обмазанный медом и перегонять на медленном огне.

ЛАВРОВАЯ ВОДКА

Мелко истолочь 800 г лавровых ягод, залить 12 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать как обычно.

ТРАВЯНАЯ ВОДКА

Рецепт №1

Взять по 1 кг сосновых шишек, золототысячника, листа черной смородины, любистка, полыни, бедренца, мяты, розмарина, малинового корня и залить все двойным самогоном так, чтобы он покрыл траву. Настаивать 2-3 дня, затем перегнать.

Рецепт №2

Взять 45 г корицы, по 20 г мускатных орехов, мускатного цвета, калгана, фиалкового корня, ладана, 50 г фисташек, 15 г гвоздики. Залить 12 л двойного самогона, добавить 800 г толченого изюма. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Рецепт №3

Взять по 2 горсти майорана, шалфея, иссопа, душицы, базилика, кипарисовых стружек, можжевельных ягод, по горсти аниса, кудрявой мяты, розмарина, 400 г изюма, 100 г померанцевой корки, 20 г дягиля. Залить 12 л двойного самогона. Настоять 7 дней, перегнать.

Рецепт №4

Взять по 50 г корицы, кардамона, мускатных орехов, 100 г фисташек, 120 г лимонной корки, 35 г аниса, 35 г ладана, 20 г гвоздики. Залить все 12 л двойного самогона, плотно закрыть. Настаивать в тепле 4 дня, перегнать.

Рецепт №5

50 г корицы, 50 г померанцевой корки, 200 г фисташек, 35 г ладана, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатных орехов, 35 г кардамона, 30 г гвоздики истолочь, залить 15 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, перегнать.

Рецепт №6

155 г тмина, 155 г шалфея, 155 г иссопа, 155 г майорана, 100 г лимонной корки, 100 г розмарина, 120 г фисташек, 20 г корицы, 20 г мускатного цвета, 20 г мускатных орехов, 20 г ладана, 20 г кардамона, горсть можжевельных ягод, 20 г гвоздики залить 18 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба. Перегнать на медленном огне.

Рецепт № 7

120 г лимонной корки, 100 г мяты, 60 г черного корня вербены залить 12 л самогона, настаивать 3-4 дня, затем перегнать.

Рецепт № 8

Взять по 50 г корицы, кардамона, имбиря, калгана, (аира), ревеня, лакричного корня, бадьяна, померанцевой корки, дягиля, тмина, петрушки, лепестков розы, 130 г розмарина, 35 г шалфея, 15 г стручкового перца, 15 г майорана, 35 г мускатных орехов, 35 г гвоздики. Залить 12 л двойного самогона, настаивать 6 дней, перегнать на медленном огне.

Рецепт № 9

Взять по 15 г майорана, шалфея, корицы, гвоздики, мускатных орехов, 1,6 кг сахара, залить 6 л хорошего самогона. Настаивать 2-3 дня, перегнать.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА

«Французской» в старину называли водку очень хорошего качества. Приемы ее приготовления не особенно отличаются от отечественных, с тем лишь исключением, что в закваску французы добавляют виноградное вино.

Рецепт № 1

Используются загнившие фрукты и ягоды, которые заливают водой так, чтобы она их слегка закрывала. Затем добавляют виноградного вина и дрожжей из расчета 0,7 л вина, 50 г дрожжей на 12 л водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать через куб 3 раза.

Рецепт № 2

Взять 37 л самогона, 6 л молока, перегнать до получения 20 л самогона. Добавить 3 л молока, 1,5 кг ржаного хлеба, 6 л виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара, перегнать до получения на выходе 12 л самогона.

Рецепт № 3

37 л самогона, 6 л молока перегнать. Добавить 3 л мягкой родниковой воды, 3 л молока, 3,3 кг ржаного хлеба, перегнать еще раз. Добавить 3 л белого виноградного вина, 1,2 кг изюма, 400 г сахара, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

Рецепт № 4

Взять 800 г изюма, залить 12 л самогона и через трое суток перегнать.

Рецепт № 5

К 12 л виноградного вина добавить 650 г дрожжей и перегнать через куб 2 раза.

ЧАЙНЫЙ САМОГОН

200 г хорошего зеленого чая залить 1,2 л кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7,5 л двойного самогона, сюда отжать через полотно заварку, плотно закрыть, настаивать 8 дней. Добавить еще 100 г зеленого чая, 2,5 литра кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 л самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

ШАЛФЕЙНЫЙ САМОГОН

Рецепт № 1

200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г шиповника или розового цвета залить 12 л самогона, плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем перегнать и подсластить по вкусу.

Рецепт № 2

Взять 400 г шалфея, 50 г кориандра, 50 г укропа, залить 25 л самогона, перегнать на медленном огне. Подсластить, отфильтровать.

РОЗМАРИНОВАЯ ВОДКА

400 г розмарина, 60 г соли, 12 л двойного самогона настаивать 3 дня. Перегнать и подсластить.

РОЗОВАЯ ВОДКА

Рецепт № 1

1 кг свежих цветов роз залить 4 л очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 л самогона. Взять 0,4 кг свежих розовых цветов, развести 1,6 л мягкой воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 0,4 л розовой воды, добавить туда еще 0,4 кг новых свежих розовых цветов и 1,2 л мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 0,4 л двойной розовой воды. В полученной воде растворить 800 г сахара.

Самогон подсластить полученным розовым сиропом и отфильтровать.

Рецепт № 2

Розовые лепестки размять в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли, толщина слоя 0,8 мм. Расстелить лепестки на мокрое полотно, накрыть кружком с гнетом и настаивать в прохладном месте 6-8 недель, пока лепестки не начнут гнить. Переложить все в куб, залить водкой из расчета 1:1, перемешать и перегнать.

Первая перегонка будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон практически без запаха. Его использовать не следует. Первый самогон перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать.

Содержание

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА	2
ВЫБОР И ПОДГОТОВКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ	2
БРОЖЕНИЕ	4
ПЕРЕГОНКА	6
ОЧИСТКА САМОГОНА	9
«ОБЛАГОРАЖИВАНИЕ» САМОГОНА	10
РЕЦЕПТЫ ДОМАШНИХ ВОДОК	13
Водка из пшена	13
Натуральное хлебное вино	13
Хлебная водка	14
Картофельная водка	15
Свекольная водка	16
Рисовая водка	17
Водка из варенья	17
Медовуха	17
Гороховая водка (суточная)	17
Картофельная водка (суточная)	17
Водка за два часа	17
Водки на фруктовой основе	17
Апельсиновая водка	18
Водка из фруктово-ягодного сока	18
Яблочная водка	18
Вишневая водка	18
Грушевая водка	19
Запеканка	19
Водка из изюма	20
Лимонная водка	20
Померанцевая водка	20
Рябиновая водка	21
Грузинская чача	21

*Изготовление качественного самогона,
наливок и ликеров на его основе
требует тщательного подхода
и строгого соблюдения технологии.
Поэтому, при составлении книги
внимание уделялось всем этапам самогоноварения.
Предлагаемые нами секреты и рекомендации
помогут Вам получить «фирменные» крепкие напитки,
не подвергая ни себя, ни друзей риску отравления.*

